

Technische Beschreibung – Fettabscheider für Kleleinleiter

Gerätebezeichnung:

Fettabscheider für Kleleinleiter

Einsatzbereich:

Der Fettabscheider ist für kleinere gewerbliche Einrichtungen mit fetthaltigem Abwasser ausgelegt – dazu zählen:

- Imbissbetriebe
- Cafés und Teeküchen
- Gemeinschaftsküchen
- Metzgereien
- **Bäckereien** (z. B. durch Reinigung von Backblechen und Gerätschaften)
- Weitere lebensmittelverarbeitende Kleinbetriebe

Das Gerät sorgt für die sichere Abtrennung von Fetten, Ölen und Feststoffen, bevor das Abwasser in die Kanalisation eingeleitet wird. Die kompakte Bauweise ermöglicht den Einsatz auf engem Raum – ideal für unter Spülbecken oder in kleinen Technikbereichen.

Technische Daten (Beispielausführung):

Merkmale	Beschreibung
Modellbezeichnung	GFA-KL Filt 1.0
Bauform	Kompaktgerät zur Freiaufstellung im Innenraum
Abscheideprinzip	Filtration beim Abwasserdurchlauf
Filbertechnik	Mehrstufige mechanische Filtration mit austauschbaren Einsätzen
Filterfeinheit	ca. 50–200 Mikrometer (je nach Ausführung)
Gehäusematerial	Hochbeständiger Kunststoff (PE-HD) oder Edelstahl
Anschlussgrößen	Ein- und Auslauf: DN 50 oder DN 100
Schlammfangvolumen	ca. 40–80 Liter
Fettauffangvolumen	ca. 20–60 Liter
Zugang/Service	Abnehmbarer, geruchsdichter Deckel mit Schnellverschluss
Reinigung	Manuell, durch Entnahme und Spülung der Filtereinheiten
Zubehör (optional)	Ersatz-Filtereinsatz, Füllstandsensoren, Probenahmeöffnung, beheizbare Filterkammer